



DOMAINE DE L'ARLOT

Les Suchots, 2023

AOC Vosne-Romanée Premier Cru, Bourgogne, France

Finesse et richesse, complexité et harmonie, tout s'assemble et s'unit pour désigner l'accomplissement de ce vin exceptionnel. Main de fer, gant de velours, il décrit la plénitude du Pinot noir avec une folle distinction, fait parler une nervosité d'étalon avant de faire résonner la richesse et l'élégance. Ses arômes ondulent au rythme de son âge. Jeune, le vin offre des notes florales associées à la framboise, à la griotte et au cassis. Avec le temps, les arômes évoluent et glissent vers les épices, la réglisse, le sous-bois et le cuir.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2023 a connu une météo en perpétuel mouvement avec des saisons perturbées : un hiver doux, un printemps avec des températures qui jouent au « yoyo » dans une atmosphère globalement plus fraîche. La sortie de grappe est très belle et annonce une généreuse récolte. L'été est pluvieux avec une météo instable. Ces conditions climatiques incertaines s'installent jusqu'au 15 août puis enfin, le beau temps revient et permet à la maturation de se poursuivre. Tout comme le millésime 2022, nos cépages traditionnels bourguignons conservent une acidité surprenante.

VENDANGES

Les vendanges se déroulent du 6 au 12 septembre sous un beau ciel bleu. Nous coupons les blancs le matin pour préserver les arômes. Le rendement du domaine est de 43 hl/ha.

VINIFICATION

- Egrappage à 100 %,
- Fermentation spontanée en cuves inox pendant 15 jours avec levures indigènes et des remontages quotidiens.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Pinot Noir 100%

ÉLEVAGE

- 15 mois d'élevage en fûts de chêne français (228L), dont 40 % de fûts neufs,
- 1 mois et demi en cuve,
- Mise en bouteille le 13 février 2025,
- Rendement = 52 hl/ha.

SITUATION

Un village exceptionnel : incroyables terroirs, la commune de Vosne Romanée aligne les plus grands vins rouges de Bourgogne. Romanée-Conti, Richebourg, Romanée, Romanée Saint-Vivant, La Tâche, Echezeaux, Grands Echezeaux... Autant de noms qui font résonner la grandeur du Pinot noir avec des vins d'une extrême élégance.



TERROIR

Entre la Romanée Saint-Vivant, les Echezeaux et Richebourg... La vigne voisine avec quelques uns des plus grands vins du monde. Au dire de certains dégustateurs, Les Suchots figurent clairement parmi les meilleurs des 1ers Crus de Vosne Romanée.

DÉGUSTATION

Le nez est expressif et intense offrant des arômes de fraises et de pétales de roses. La bouche se révèle crémeuse, riche et à la fois aérienne. D'une belle persistance, c'est un vin qui est plus sur l'élégance que la puissance mais qui est voué à s'épanouir dans le temps.

Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

ACCORDS GOURMANDS

Un filet de boeuf servi avec une tranche de foie gras grillé délivrera le plaisir de ce rouge conquérant. On peut aussi penser à un gigot de sept heures, à un jarret de veau longuement cuit au four. Sans oublier le gibier comme un filet de chevreuil.

Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

